ELETRODOMÉSTICOS

Manual de Instruções

MODELO:

Forno Elétrico

135L | 76CM | H13

EFNEB0752A

GARANTIA
1 ANO

Fabricado na China

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Usando este manual

Este Manual do Proprietário contém informações importantes sobre segurança e instruções destinadas a auxiliá-lo na operação e manutenção do seu aparelho.
Reserve um tempo para ler este Manual do Proprietário antes de usar o forno e guarde-o para referência futura.

Instruções de segurança

A instalação deste forno deve ser realizada apenas por uma assistência técnica Evol. O instalador é responsável por ligar o aparelho à rede elétrica respeitando as recomendações de segurança pertinentes.

Segurança elétrica

Se o forno tiver sido danificado durante o transporte, não o ligue.
• O aparelho deve ser conectado à fonte de alimentação apenas por um eletricista qualificado.
• Em caso de falha ou dano ao aparelho, não tente operá-lo.
• Os reparos devem ser realizados apenas por um técnico licenciado. O reparo inadequado pode resultar em perigo considerável para você e outros. Se o seu forno necessitar de reparação, contate a Assistência Técnica Evol.
• Se o cabo de alimentação estiver com defeito, ele deverá ser substituído por um outro cabo apenas pela Assistência Técnica Evol.
• Condutores e cabos elétricos não devem tocar no forno.
• Instale o disjuntor omnipolar com abertura mínima de contato de 3mm entre o aparelho e a rede elétrica. O disjuntor omnipolar deve ser dimensionado de acordo com a carga e em conformidade com as normas locais de fiação (o fio de terra não deve ser interrompido pelo disjuntor).
• A etiqueta de identificação está localizada no lado direito da porta.
• A fonte de alimentação do aparelho deve ser desligada durante o reparo ou limpeza.
• Tenha cuidado ao conectar aparelhos elétricos a tomadas próximas ao forno.

AVISO
O aparelho deve ser desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico. Durante o funcionamento do forno, as superfícies interiores ficam muito quentes.

Segurança durante a operação
• Este forno foi concebido apenas para cozinhar alimentos com fins domésticos.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Durante a utilização, as superfícies internas do forno ficam quentes o suficiente para causar queimaduras. Não toque nos elementos de aquecimento ou superfícies internas do forno até que tenham tempo de esfriar.
- Nunca guarde materiais inflamáveis no forno.
- As superfícies do forno ficam quentes quando o aparelho é operado em alta temperatura por um longo período de tempo.
- Ao cozinhar, tenha cuidado ao abrir a porta do forno, pois o ar quente e o vapor podem escapar rapidamente.
- Ao cozinhar pratos que contenham álcool, o álcool pode evaporar devido às altas temperaturas e o vapor pode incendiar-se se entrar em contato com uma parte quente do forno.
- Para sua segurança, não use máquinas de limpeza com água de alta pressão ou jatos de vapor.
- Alimentos congelados, como pizzas, devem ser cozinhados na grelha. Se for utilizado o tabuleiro, este poderá ficar deformado devido à grande variação de temperaturas.
- Não deixe água no fundo do forno quando este estiver quente. Isto pode causar danos à superfície do esmalte.
- A porta do forno deve estar fechada durante o cozimento.
- Não forre o fundo do forno com papel alumínio e não coloque tabuleiros ou formas sobre ele. A folha de alumínio bloqueia o calor, o que pode danificar as superfícies esmaltadas e causar maus resultados de cozimento.
- Os sumos de fruta deixam manchas que podem tornar-se permanentes nas superfícies esmaltadas do forno. Ao cozinhar bolos muito úmidos, utilize uma forma funda.
- Não apoie os utensílios para assar na porta aberta do forno.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por crianças pequenas ou pessoas com qualquer tipo de dificuldade sem a supervisão adequada de uma pessoa responsável que garanta que estão a utilizando o aparelho com segurança.
- Certifique-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Se não for introduzido um tempo de cozimento, o forno desliga-se automaticamente após os períodos de tempo indicados abaixo.

Segurança para crianças

Crianças com menos de 3 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

Crianças acima de 8 anos só devem ligar ou desligar o aparelho sob supervisão e após instruções adequadas. Não devem conectar, ajustar, limpar ou realizar manutenção.

CUIDADO – Algumas partes deste produto podem ficar muito quentes e causar queimaduras.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- Aviso: As peças acessíveis podem aquecer durante o uso do grill. Mantenha as crianças afastadas.
- Certifique-se de desligar o forno antes de substituir a lâmpada para evitar choque elétrico.
- Coloque sempre as grades no lugar correto com o forno frio. Se precisar movêlas com o forno ainda quente, não deixe utensílios ou pegadores de panela encostar nos elementos de aquecimento. Utilize apenas pegadores de panela secos. Panos úmidos podem gerar queimaduras a vapor. Não use toalhas ou panos volumosos.
- Aviso: As peças externas também podem aquecer durante a utilização.
- Evite roupas largas ou soltas durante o uso. Prenda mangas, lenços, gravatas ou cabelos compridos para não correr risco de prender-se ou encostar nas superfícies quentes.
- Quando crianças já tiverem idade suficiente para usar o forno, é responsabilidade dos pais ou responsáveis garantir que recebam instruções adequadas de uso seguro.
- Nunca permita que alguém suba, sente-se, apoie-se ou se pendure no forno, especialmente na porta, para evitar danos ou tombamento do aparelho.
- Aviso: Durante o funcionamento, o forno e suas superfícies acessíveis aquecem. É necessário cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.

Segurança na limpeza

- Não limpe a vedação da porta. Ela é essencial para garantir a vedação adequada entre o corpo do forno e a porta. Não utilize produtos de limpeza, nem empurre ou esfregue sobre a vedação.
- Não utilize limpadores de forno. Nenhum tipo de limpador comercial ou revestimento protetor deve ser usado dentro ou ao redor de qualquer parte do forno.
- Antes de iniciar o ciclo de autolimpeza, retire a assadeira, todas as grades, o termômetro de carnes e quaisquer outros utensílios do interior do forno.
- Nunca mantenha aves de estimação na cozinha. As aves são extremamente sensíveis aos gases liberados durante o ciclo de autolimpeza e esses vapores podem ser prejudiciais ou até fatais. Mantenha-as em um ambiente bem ventilado.
- Instruções importantes: em caso de falha durante o ciclo de autolimpeza, será exibido um código de erro com a letra F seguida de um número. Anote esse código para o técnico de assistência. Desligue a alimentação elétrica do forno e contate um técnico qualificado.
- Certifique-se de que a lente da luz interna e todas as superfícies estejam frias antes de limpar, para evitar choque térmico.
- Não bloqueie a saída de ar do forno durante a operação.

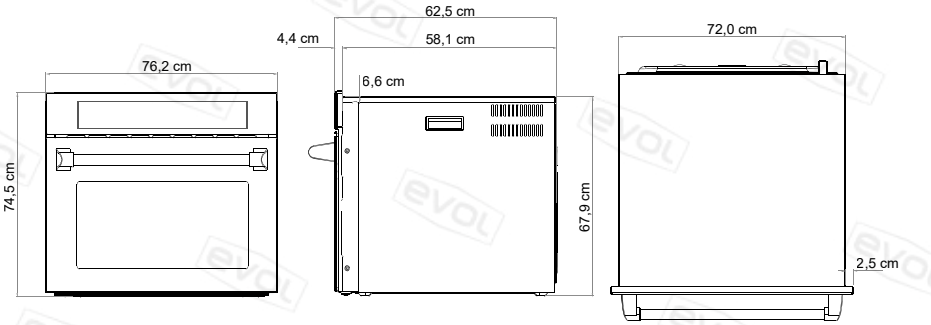
INSTALAÇÃO

Importante:
Esta instalação deve ser realizada por um instalador ou técnico qualificado. A instalação correta é de responsabilidade do instalador, e falhas no produto devido à instalação inadequada NÃO são cobertas pela garantia do fabricante.

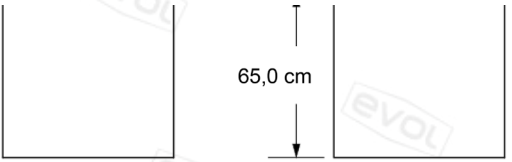
Remova todo o material de embalagem do interior e exterior do forno. Isso inclui fitas, sacos, abraçadeiras plásticas e materiais de poliestireno.

Requisitos de instalação
Meça a abertura existente no gabinete e compare com as dimensões indicadas abaixo.
Se as medidas atenderem às especificações, pouco ou nenhum ajuste será necessário.
Se as medidas não estiverem dentro das especificações, será preciso ajustar o gabinete antes da instalação.
A base do gabinete deve suportar pelo menos 100 kg para fornos de parede simples e estar nivelada.
A caixa de junção para conexões elétricas deve estar embutida na parede traseira para garantir o espaço adequado.
Os armários em contato com o forno devem ser resistentes ao calor de até 90 °C, e os armários frontais e laterais devem suportar no mínimo 70 °C.
A estrutura frontal do gabinete deve ter pelo menos 19mm de espessura para fixação segura dos parafusos de montagem.

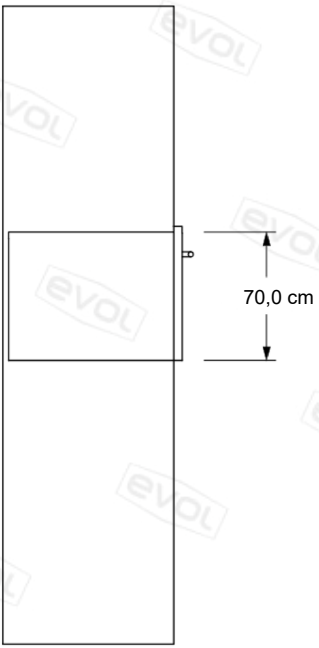
Dimensões do Produto



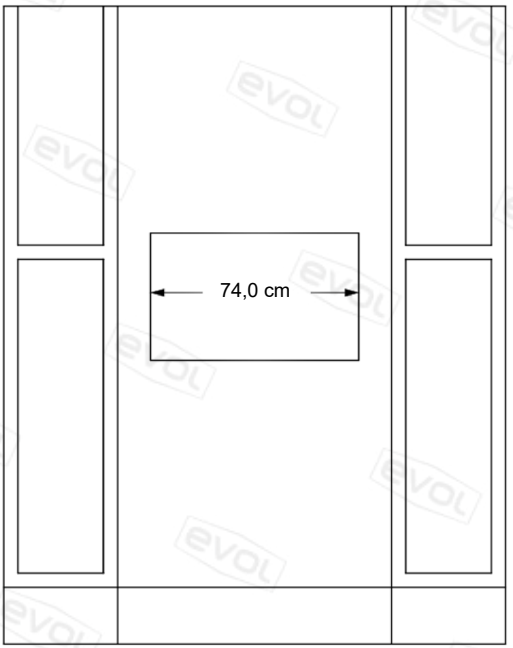
INSTALAÇÃO



Visualização superior



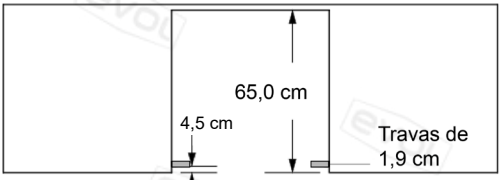
Visualização lateral



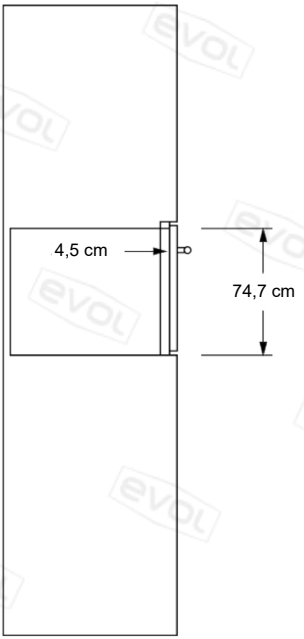
Visualização Frontal

Largura do nicho: 74,0 cm
Altura do nicho: 70,0 cm
Profundidade do nicho: 65,0 cm

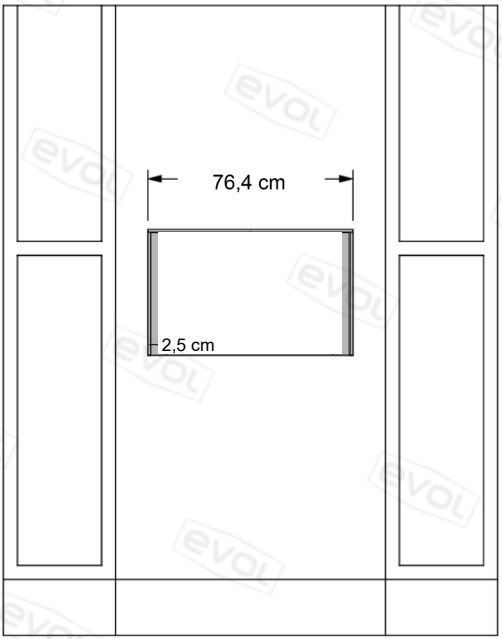
INSTALAÇÃO



Visualização
superior



Visualização
lateral



Visualização
Frontal

Largura do nicho: 76,4 cm
Altura do nicho: 74,7 cm
Profundidade do nicho: 65,0 cm

INSTALAÇÃO

Remova todo o material de embalagem do interior e exterior do forno. Isso inclui fitas, sacos, abraçadeiras plásticas e materiais de poliestireno.

Requisitos de instalação

Meça a abertura existente no gabinete e compare com as dimensões indicadas abaixo.
Se as medidas atenderem às especificações, pouco ou nenhum ajuste será necessário.
Se as medidas não estiverem dentro das especificações, será preciso ajustar o gabinete antes da instalação.
A base do gabinete deve suportar pelo menos 100 kg para fornos de parede simples e estar nivelada.
A caixa de junção para conexões elétricas deve estar embutida na parede traseira para garantir o espaço adequado.
Os armários em contato com o forno devem ser resistentes ao calor de até 90 °C, e os armários frontais e laterais devem suportar no mínimo 70 °C.
A estrutura frontal do gabinete deve ter pelo menos 19mm de espessura para fixação segura dos parafusos de montagem.

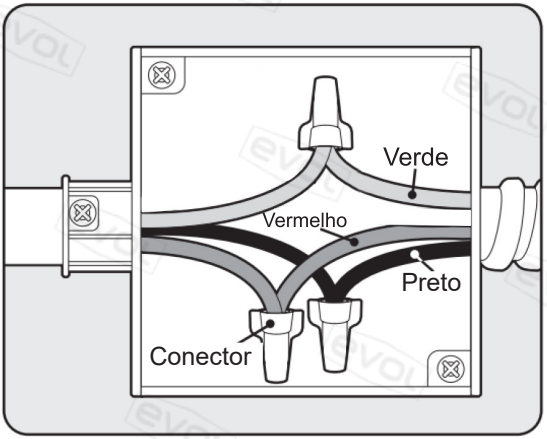
Aproxime o forno da abertura para realizar as conexões elétricas

Importante
O forno de embutir deve ser ligado diretamente a uma caixa de junção aprovada. Não é permitido o uso de plugue e tomada. Não encurte o conduíte flexível.
O conduíte deve ser conectado diretamente e de forma segura à caixa de junção com o conector adequado. Será necessário adquirir o conector apropriado para completar a ligação.
As conexões elétricas devem ser feitas somente por um eletricista ou qualificado, seguindo todas as normas locais.

INSTALAÇÃO

Conexão em circuito de 4 fios
(Consulte a Imagem)

1. Conecte o fio terra do forno (verde ou cobre nu) ao fio terra (verde ou cobre nu) da rede elétrica, usando conector UL apropriado.
2. Conecte o fio preto do forno ao fio preto (L1) da rede elétrica, usando conector UL apropriado.
3. Conecte o fio vermelho do forno ao fio vermelho (L2) da rede elétrica, usando conector UL apropriado.

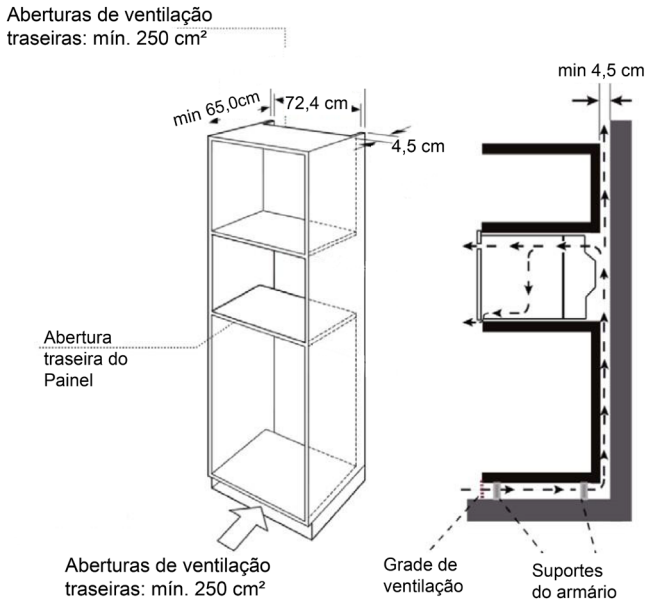


INSTALAÇÃO

GABINETE VENTILADO

- Este aparelho foi projetado apenas para ser totalmente embutido em uma cozinha. Não foi desenvolvido para uso sobre bancadas ou dentro de armários fechados
- O gabinete de instalação não deve possuir parede traseira atrás do aparelho.
- Deve ser mantida uma distância mínima de aprox. 4,5 cm entre a parede e a base ou painel traseiro da unidade acima.
- O gabinete deve possuir uma abertura de ventilação de aprox. 250 cm² na base. Para isso, corte o painel inferior ou instale uma grade de ventilação.
- As aberturas e entradas de ventilação não devem ser obstruídas. A operação segura deste aparelho só pode ser garantida se ele for instalado conforme estas instruções.
- Os móveis onde o aparelho for instalado devem ser resistentes ao calor até aprox. 90°C.
- Observação: deve haver uma folga mínima de aprox. 1,5 mm acima do forno.
- Observação: a saída de ventilação não deve estar diretamente voltada para espaços fechados, como mezaninos de teto ou de parede com isolamento acústico.

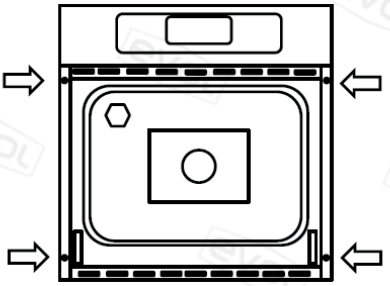
Instalação em armário/gabinete



INSTALAÇÃO

Instalar o forno no gabinete

- Com a ajuda de outra pessoa, levante o forno e deslize-o para dentro do gabinete. Ao empurrar, pressione pelo quadro da porta e não pelas laterais em aço inox.
- Alinhe o forno de modo que fique centralizado na abertura.
- Usando os furos de fixação nas laterais do forno como guia, faça furos-piloto para os parafusos fornecidos. (Veja a Imagem 1)
- Utilize os 4 parafusos fornecidos para fixar o forno ao gabinete. (Veja a Imagem 1) Reinstale a porta do forno.
- Ligue a energia do forno.



Verificar o funcionamento

Ligue o forno.

Selecione a função Grill: deixe o forno ligado por três minutos. O calor deve ser sentido na parte superior.

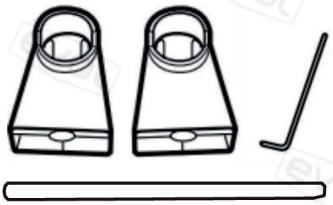
Selecione a função Assar: deixe o forno ligado por três minutos. O calor deve ser sentido na parte inferior.

Selecione a função Convecção Pães: o ventilador de convecção deve ser visível em funcionamento na parede traseira.

Nota:

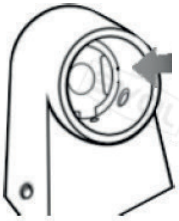
É normal que haja uma pequena quantidade de fumaça e odor durante o primeiro aquecimento do forno.

Partes do puxador



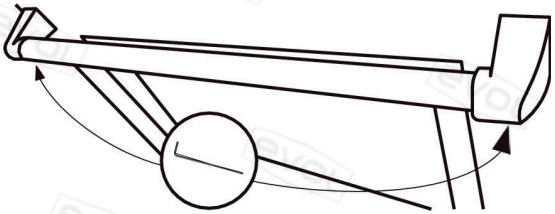
INSTALAÇÃO

1. Insira a haste tubular na extremidade dos suportes do puxador.

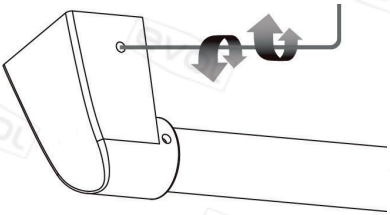




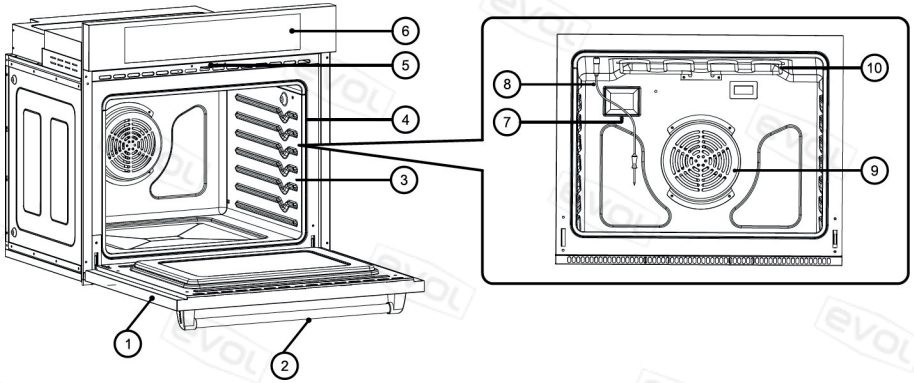
2. Mantendo os dois suportes presos à haste tubular, alinhe as aberturas dos suportes com os pinos da porta. Em seguida, deslize os suportes sobre os pinos da porta.



3. Segurando o conjunto da maçaneta no lugar, utilize a chave Allen fornecida para apertar os parafusos de fixação localizados na parte inferior de cada suporte.



PARTES E PEÇAS DO FORNO



1	Porta do forno	6	Painel de controle do forno
2	Puxador	7	Lâmpada halógena
3	Posição das prateleiras	8	Sonda de temperatura
4	Vedação da porta	9	Ventilador de convecção
5	Trava da porta	10	Elemento de grill



Grelha do Grill



Prateleiras



Bandeja para gratinar



Sonda de temperatura

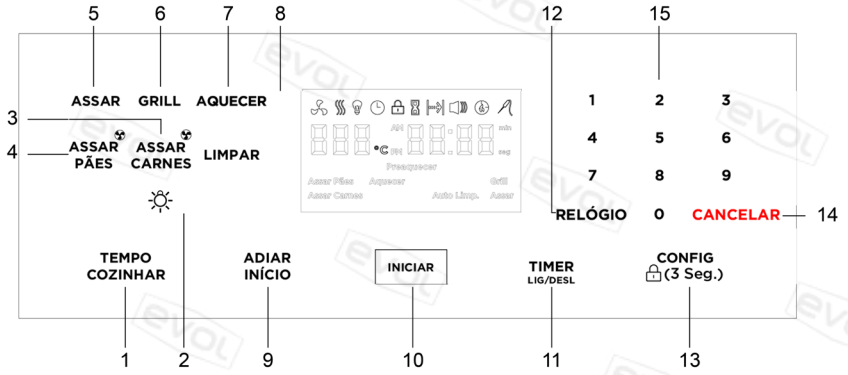


4 parafusos para a montagem do forno no móvel



Manual de produto e instalação

PAINEL DE CONTROLE



	Função	Descrição
1	Tempo Cozinhar	Para programar um tempo específico de cozimento
2	Luz ☼	Para acender ou apagar a luz interna sem precisar abrir a porta
3	Assar Carnes	Para selecionar a função Assar carnes com Convecção
4	Assar Pães	Para selecionar a função Assar Pães com Convecção
5	Assar	Para selecionar a função Assar
6	Grill	Para selecionar a função Grill
7	Aquecer	Para selecionar a função Manter Aquecido
8	Autolimpeza	Para selecionar a função Autolimpeza
9	Adiar Início	Para selecionar a função Adiar Início
10	Início	Para iniciar todas as funções
11	Timer	Para ajustar ou cancelar o Timer do forno
12	Relógio	Para ajustar a função Relógio e definir a hora
13	Configurações	para definir preferências e ativar/ desativar o bloqueio do painel e da porta

PAINEL DE CONTROLE

	Função	Descrição
14	Cancelar	Para parar um ciclo de cozimento
15	Teclado Numérico	Para inserir temperaturas para ciclos de cozimento

Ajuste do Relógio

O relógio deve ser ajustado para o horário correto do dia para que as funções programadas de cozimento do forno funcionem corretamente.

- O horário não pode ser alterado durante os modos de cozimento programado, início programado ou durante o ciclo de autolimpeza.
- É possível escolher entre o formato de 12 horas ou 24 horas. O padrão é 12 horas.

Como ajustar o relógio

- Toque em Relógio.
- Toque novamente em Relógio para selecionar AM ou PM. (Ignore esta etapa se estiver configurando no modo de 24 horas).
- Use as teclas numéricas no Teclado Numérico para definir o horário atual.
- Toque em Início para salvar as alterações.

Ajuste do Timer

O Timer da cozinha funciona como um cronômetro extra, emitindo um aviso sonoro quando o tempo programado terminar. Ele não inicia nem interrompe as funções de cozimento do forno. Pode ser usado junto com qualquer outra função.

Como ajustar o Timer

- Toque em Timer.
- Selecione o tipo de cozimento e use as teclas numéricas no Teclado Numérico para definir horas e minutos. O tempo pode variar de 1 minuto até 11 horas e 59 minutos.
- Se cometer um erro, toque em Cancelar e insira novamente o tempo desejado.
- Toque em Início.

PAINEL DE CONTROLE

Bloqueio de Controle

- O Bloqueio de Controle permite travar os botões do painel e a porta do Forno, impedindo ativações acidentais.
- Essa função só pode ser ativada quando o forno estiver em modo de espera.

Como ativar o Bloqueio de Controle

1. Cancele ou desligue todas as funções em uso.
2. Toque em Config Lock e mantenha pressionado por 3 segundos (O forno exibirá “Loc” e o ícone de cadeado, junto com a hora atual)

Como desbloquear os controles

Pressione e segure o botão Config Lock por 3 segundos.
O visor apagará a mensagem “Loc” e o ícone de cadeado, liberando o painel e a porta.

Cozimento Programado

No modo Cozimento Programado, o forno liga imediatamente e cozinha pelo tempo definido. Ao final do tempo programado, o forno desliga automaticamente.

- O Cozimento Programado só pode ser usado junto com outra função de cozimento (Assar, Assar Carnes, Assar Pães).

Como programar o forno no modo Cozimento Programado

1. Selecione a função de cozimento desejada, por exemplo Assar
- Defina a temperatura usando o Teclado Numérico
- Exemplo: 204 °C (padrão: 177 °C)

2. Toque em Cozimento Programado e, em seguida, insira o tempo desejado horas/minutos no teclado numérico.
- O tempo pode variar de 1 minuto até 11 horas e 59 minutos.

3. Toque em INICIAR para começar o cozimento.
- O visor de temperatura começará a mudar quando o forno atingir 37 °C.
- O forno cozinhará até que o tempo definido seja concluído e desligará automaticamente.
- Retire os alimentos imediatamente para evitar cozimento excessivo.
- Quando o Cozimento Programado terminar, o forno emitirá 3 bipes.

Atenção: Use os modos Cozimento Programado ou Início Programado com cautela. Eles podem ser usados para carnes curadas ou congeladas, além da maioria das frutas e vegetais. Alimentos que estragam facilmente (como leite, ovos, peixe fresco, carne ou frango crus) devem ser mantidos refrigerados até o início do cozimento. Mesmo refrigerados, não deixe esses alimentos no forno por mais de 1 hora antes do cozimento e retire-os imediatamente após o preparo.
O consumo de alimentos deteriorados pode causar intoxicação alimentar.

PAINEL DE CONTROLE

Início Programado

Com a função Início Programado, o forno liga automaticamente em um horário definido previamente.

Como programar o forno para Início Programado.

Ajuste as prateleiras do forno e coloque o alimento dentro da cavidade.

Selecione a função de cozimento desejada, por exemplo Assar.

Defina a temperatura desejada usando o Teclado Numérico.

Defina o tempo de cozimento usando o botão Cozimento Programado e insira o tempo pelo teclado numérico.

Toque em Início Programado e use o teclado numérico para inserir as horas e minutos de atraso desejados. Exemplo: se a hora atual for 15h e você quiser que o forno ligue às 17h, programe o início para 2 horas.

Toque em Início. O forno ligará automaticamente após o tempo programado de atraso.

Ligar e desligar a luz do forno

A luz acende automaticamente ao abrir a porta.

A luz apaga automaticamente ao fechar a porta.

Também é possível ligar ou desligar a luz manualmente, tocando no botão Luz no painel de controle.

Configuração de temperatura

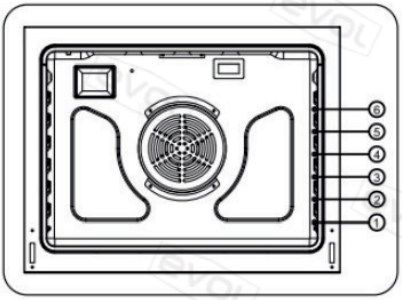
Todas as funções listadas na tabela abaixo possuem limites mínimos e máximos de tempo ou temperatura.

- Um bipe curto será emitido sempre que uma tecla do painel de controle for pressionada e a entrada for aceita.
- Um bipe longo de erro soará se a temperatura ou o tempo inseridos estiverem abaixo do mínimo ou acima do máximo permitido para a função.

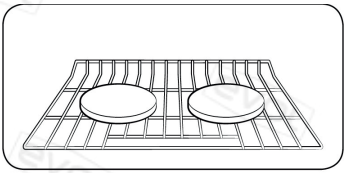
Função	Minimo	Máximo	Fonte de Aquecimento	Ventilador de Convecção
Assar	70°C	287°C	Inferior	Não
Grill	Baixo (LO)	Alto (HI)	Superior	Não
Assar Pães	66°C	286°C	Inferior	Sim
Assar Carnes	66°C	287°C	Superior	Sim
Autolimpeza	3h	5h	Superior e Inferior	Não
Aquecer	67°C	107°C	Inferior	Não

OPERAÇÃO DO PRODUTO

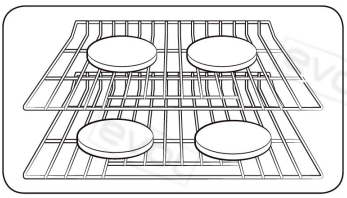
Posições das prateleiras



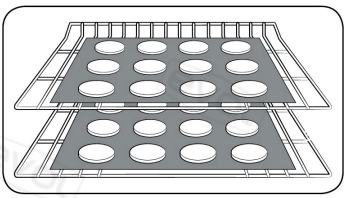
Tipo de Alimento	Posição da Grelha
Hambúrgueres grelhados	6
Carnes ou pequenos cortes de aves e peixes grelhados	3 a 5
Bolos tipo Bundt, bolos amanteigados, tortas congeladas e cassarolas	4 ou 3
Bolos tipo Angel Food, pequenos assados	2
Peru, grandes assados, presuntos, pizza fresca	1



Uma Prateleira



Multiplas Prateleiras



Multiplas Prateleiras

Centralizar as formas de assar no forno, sempre que possível, proporciona melhores resultados.

Se utilizar mais de uma forma, deixe um espaço de 2,5 a 5 cm ao redor de cada uma para circulação de ar.

Ao assar em uma única grelha, utilize a posição 3 ou 4.

Ao assar bolos e biscoitos em múltiplas grelhas, utilize as posições 3 e 5.

Uso de múltiplas grelhas:
O uso do ventilador de convecção garante melhor circulação de ar no cozimento em múltiplos níveis.

OPERAÇÃO DO PRODUTO

Assar

O forno pode ser programado para assar em qualquer temperatura entre 70 °C a 287°C.

O tempo e a temperatura de cozimento variam de acordo com os ingredientes, bem como com o tamanho e o formato da forma utilizada.

Formas escuras ou com revestimento antiaderente podem acelerar o cozimento e resultar em maior douramento.

Como programar o forno para assar

Toque no botão Assar.

Insira a temperatura desejada usando o Teclado Numérico. Exemplo: 190 °C.

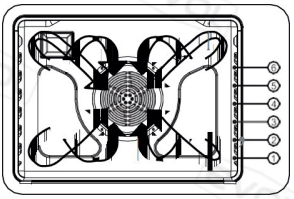
Toque em Início. O visor de temperatura começará a mudar quando o forno atingir 37 °C.

Para cancelar a função ou encerrar o processo, toque em Cancelar.

Observações importantes:

- Coloque os alimentos no forno apenas após o pré-aquecimento, quando a receita indicar.
  - O pré-aquecimento é fundamental para obter bons resultados ao assar bolos, biscoitos, massas folhadas e pães.
  - Quando o forno atingir a temperatura programada, ele emitirá 3 bipes.
- Caso utilize um termômetro de forno dentro da cavidade, a leitura pode ser diferente da temperatura definida no painel.
  - Termômetros mecânicos de gancho demoram até 45 minutos para estabilizar, o que é normal.

Cozimento por convecção



Ao utilizar a função Assar Pães, o cozimento será mais rápido.

Essa função utiliza um ventilador que circula o calor de forma contínua e uniforme dentro do forno.

Essa melhor distribuição do calor permite: Cozimento uniforme e resultados superiores ao usar várias grelhas ao mesmo tempo, preparos em uma única grelha que cozinham mais rápido e de forma mais homogênea.

Preparos em múltiplas grelhas que podem exigir um tempo ligeiramente maior para alguns alimentos, mas ainda assim proporcionam economia de tempo no resultado final. Pães e massas folhadas que douram de maneira mais uniforme.

O forno pode ser programado para assar com convecção em qualquer temperatura entre 66 °C e 286 °C.

OPERAÇÃO DO PRODUTO

Dicas para assar pães com convecção

O tempo economizado varia conforme o tipo e a quantidade de alimento.

- Para biscoitos e bolachas, utilize formas sem bordas ou com bordas baixas para permitir melhor circulação de ar.
- Formas de acabamento escuro aceleram o cozimento.
- Para uma única grelha, use a posição 3 ou 4.
- Para múltiplas grelhas, use as posições 3 e 5.
- Para bolos, recomenda-se usar o modo Assar em vez de Assar Pães, para melhores resultados.

Como programar o forno para Assar Pães

- Toque em Assar Pães (padrão: 163 °C)
- Defina a temperatura usando o Teclado Numérico.
- Ao usar receitas comuns no modo de convecção, reduza a temperatura em 15 °C e mantenha o mesmo tempo de preparo.
- Exemplo: receita comum a 177 °C por 12–15 min → no forno com convecção programe 163 °C por 12–15 min.
- Toque em INICIAR.
- Quando o pré-aquecimento terminar, o forno emitirá 3 bipes.
- Para encerrar o ciclo, toque em CANCELAR.

Assar Carnes com Convecção

Indicado para cortes grandes de carne macia sem cobertura.
O calor vem da resistência superior, enquanto o ventilador de convecção circula o ar quente de forma uniforme.
Carnes e aves ficam douradas de todos os lados, como em um espeto giratório, mantendo a umidade interna e criando uma superfície dourada e crocante.

Como programar o forno para Assar Carnes com Convecção

Toque em Assar Carnes e defina a temperatura (exemplo: 204 °C).
Toque em INICIAR.
O visor começará a mostrar a mudança quando atingir 37 °C, subindo gradualmente.
O forno emitirá 3 bipes quando atingir a temperatura programada.
Para encerrar o ciclo, toque em CANCELAR.

OPERAÇÃO DO PRODUTO

Grelhar

O modo Grill cozinha cortes macios de carne por calor direto da resistência superior.

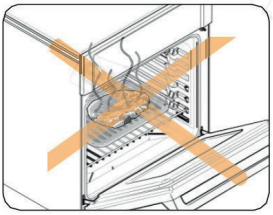
- O calor intenso cozinha rapidamente e cria uma superfície dourada.
- Recomendado para carnes, peixes e aves de até 2,5 cm de espessura.

Como programar o forno para Grill

- Toque em Grill uma vez para Alto (Hi) ou duas vezes para Baixo (Lo).
- Toque em INICIAR para iniciar.
- Grelhe um lado até dourar, vire e grelhe o outro.
- Toque em CANCELar para encerrar.

Atenção

- Sempre grelhe com a porta do forno fechada.
- Tenha cuidado ao abrir a porta: deixe o vapor escapar antes de retirar os alimentos.
- Se a porta permanecer aberta por mais de 1 minuto com o forno ligado, os elementos de aquecimento desligam automaticamente.



Aquecer

Mantém os alimentos prontos para servir aquecidos por até 3 horas após o preparo.

- Após esse período, a função desliga automaticamente.
- Pode ser usada sozinha ou configurada para iniciar após o Cozimento Programado ou Adiar Início.
- Não deve ser usada para reaquecer alimentos frios.

Como usar o Aquecer

Toque em Aquecer
Toque em INICIAR
Toque em CANCELAR para encerrar a qualquer momento.

Como programar o Aquecer após o Cozimento Programado

- Toque em Aquecer.
- Configure o forno para Cozimento Programado antes de tocar em INICIAR.
- Toque em CANCELAR para encerrar.

OPERAÇÃO DO PRODUTO

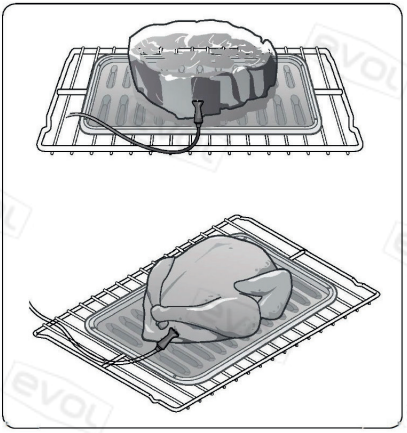
Uso da Sonda de Temperatura

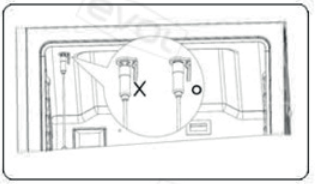
Para carnes e aves (boi, frango, peru, porco, cordeiro, etc.), medir a temperatura interna é a forma mais segura de verificar se o alimento está pronto.

- A sonda de temperatura permite cozinhar exatamente até o ponto interno
- desejado.
- Pode ser usada com Assar, Assar Pães ou Assar Carnes
- Após o alimento atingir 37 °C, a temperatura interna passa a ser exibida no visor.

Como usar a sonda de temperatura

- Insira totalmente a sonda no centro da carne, sem tocar osso, gordura ou cartilagem. Para carnes com osso: insira na parte mais grossa e baixa. Para aves inteiras: insira na parte interna da coxa, paralela à perna.
- Conecte a sonda à entrada lateral interna do forno até o fim.
- Selecione a função desejada (Assar, Assar Pães ou Assar Carnes) e a temperatura.
- Toque em Configurações para ativar a sonda (ícone da sonda aparece no painel).
- Defina a temperatura interna desejada pelo Painel Numérico (padrão: 65 °C / 150 °F).
- Se desejar, configure também Tempo de Cozimento, Adiar Início ou Aquecer.
- Toque em INICIAR.
- Quando a temperatura interna for atingida, o forno encerra automaticamente e emite um alarme.
- **Quando utilizada a sonda, a temperatura demostrada no painel sera aferida por ela e não pelo sensor do forno.**





Atenção:

- Não insira a sonda de forma que a ponta ultrapasse a superfície da carne.
- Não armazene a sonda dentro do forno.
- Não a deixe no forno durante ciclos de Autolimpeza ou Grill.
- Sempre descongele os alimentos antes de usar a sonda.
- Não use pinças para inserir ou remover a sonda (podem danificar a ponta).

- Se a sonda for removida durante o ciclo, o cozimento será interrompido em até 1 minuto.
- Em alimentos congelados, pode haver falha de leitura.

OPERAÇÃO DO PRODUTO

Configuração de 12/24 horas

- Toque repetidamente em CONFIG até aparecer SET 24 HR no painel. Toque em INICIAR para entrar.
- Toque em ON para ativar 24h e OFF para manter 12h.
- Toque em INICIAR para salvar a configuração.

Ligar e Desligar o som

- No modo de espera, toque repetidamente em CONFIGURAÇÃO até aparecer SET BEEP no painel. Toque em CONFIG para entrar.
- Toque em CONFIG para alternar entre ON BEEP (som ligado) e OFF BEEP (som desligado).
- Toque em INICIAR para salvar a configuração.

Configuração Manual de Temperatura

A temperatura do forno é calibrada de fábrica.
Ao utilizar o forno pela primeira vez, siga os tempos e temperaturas das receitas.
Se você achar que o forno está muito quente ou muito frio, é possível corrigir a temperatura manualmente.

Antes de ajustar, teste uma receita usando uma temperatura um pouco mais alta ou mais baixa do que a recomendada. O resultado ajudará a decidir o quanto de ajuste é necessário.

- A temperatura do forno pode ser ajustada em até ± 14 °C em relação ao valor padrão de fábrica.

Como ajustar a temperatura manualmente

- No modo de espera, toque repetidamente em CONFIG até que SET CALI apareça no painel. Toque em INICIAR para entrar no modo de calibração.
- Insira o ajuste desejado usando o Teclado Numérico (0–14).
- Para diminuir, toque em CONFIG até aparecer o sinal de – (menos), depois insira a quantidade desejada no teclado.
- Toque em INICIAR para salvar as alterações.
- Observação: Esse ajuste não afeta as temperaturas das funções Grill ou Autolimpeza.
- A calibração permanece na memória mesmo após uma queda de energia.

OPERAÇÃO DO PRODUTO

Modo Showroom

Este recurso é destinado apenas a lojas, para fins de exposição.

Quando o Modo Showroom está ativado, os elementos de aquecimento ficam desativados e não funcionam.

Como ativar ou desativar o Modo Showroom

- No modo de espera, toque repetidamente em CONFIG até aparecer SET DISP no painel.
- Toque em INICIAR.
- Toque em CONFIG para alternar entre ON DISP (modo demonstração) e OFF DISP.
- Toque em INICIAR para salvar a configuração.

Função Sabbath

A função Sabbath funciona apenas no modo Assar.

Como ativar

• Selecione Assar, programe a temperatura desejada e toque em INICIAR (o forno ligará).

• Toque nos botões ASSAR e GRILL simultaneamente e segure por 3 segundos até aparecer SET SAB. Toque em INICIAR.

• O forno continuará funcionando na temperatura definida e o visor mostrará apenas SAB.

• O forno pode permanecer neste modo por até 74 horas.

• Durante o modo Sabbath, não há exibição de relógio nem de temperatura, apenas SAB.

• Para desligar, pressione CANCELAR uma vez.

• Para desativar totalmente a função Sabbath, pressione e segure CANCELAR por 3 segundos.

Autolimpeza do Forno

O forno de autolimpeza utiliza temperaturas muito altas para eliminar gordura e resíduos, reduzindo-os a cinzas finas que podem ser removidas com um pano úmido após o resfriamento.

Como iniciar o ciclo de Autolimpeza

Toque em AUTOLIMPEZA:

• Uma vez = 3 h (limpeza normal)

• Duas vezes = 5 h (limpeza pesada)

• Três vezes = 2 h (limpeza leve)

• Certifique-se de remover todas as grades do forno. O ciclo danifica permanentemente o revestimento cromado das grades e isso não é coberto pela garantia.

• Toque em INICIAR.

IMPORTANTE: Realize a autolimpeza no forno por no máximo duas vezes ao ano.

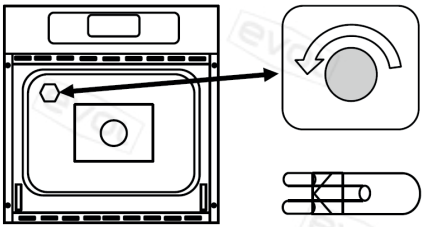
OPERAÇÃO DO PRODUTO

Notas importantes:

- Recomenda-se manter as janelas abertas ou usar a coifa durante o ciclo de autolimpeza.
- Remova todas as grades, assadeiras e utensílios antes de iniciar.
- Limpe resíduos grandes do fundo antes do ciclo.
- O ciclo só limpa as áreas atingidas pelo calor; bordas da porta, vedação e parte interna da porta devem ser limpos manualmente.

Substituição da lâmpada interna

- Desligue a energia do forno no disjuntor.
- Certifique-se de que o forno esteja frio ao toque.
- Gire a lente da lâmpada no sentido anti-horário e remova.
- Retire a lâmpada puxando-a em direção à frente do forno.
- Substitua por uma lâmpada halógena 120 V, 40 W, base G9.
- Não toque na lâmpada halógena com as mãos nuas — use pano ou luvas.
- Recoloque a lente girando no sentido horário.



Limpeza do Exterior do Forno

- Para limpeza geral, use pano macio com água morna e sabão.
- Para sujeira mais pesada ou gordura acumulada, aplique detergente líquido diretamente na superfície suja, deixe agir por 30 a 60 minutos, depois limpe com pano úmido.
- Não utilize limpadores abrasivos, pois podem riscar as superfícies.

Limpeza de superfícies de Aço Inox

- Não utilize palha de aço ou qualquer material abrasivo para limpar as superfícies em inox, pois isso causa riscos permanentes.
- Use um limpador específico para aço inox ou polidor de inox, aplicado com pano macio.
- Sempre limpe seguindo a direção da textura (trama) do inox, evitando movimentos circulares ou na transversal.
- Após secar o produto de limpeza, faça o polimento com uma toalha de microfibra seca, também seguindo a direção da trama do inox.

OPERAÇÃO DO PRODUTO

Limpeza da assadeira e grelha do grill

- Podem ser lavadas com água quente e sabão.
- Para resíduos queimados, deixe de molho em água quente para amolecer antes da lavagem.

Limpeza da porta do forno

- Use água com sabão e um pano de prato para limpar bem.
- É permitido o uso de limpador de vidros apenas no vidro externo.
- Não borrife nem permita contato de líquidos nas saídas de ventilação localizadas
- na parte superior e inferior da porta, pois isso pode fazer com que o líquido entre as camadas do vidro, causando manchas internas.
- Não limpe a vedação da porta, pois isso pode danificá-la.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Em caso de problemas não presentes na tabela a seguir, entre em contato com a assistência técnica especializada Evol.
Não realize reparos sem o auxílio de um profissional especializado, pois correrá riscos de choque elétrico e de danificar o produto.

Problema	Possível Solução
Painel apita e exibe “F” e número	• O controle eletrônico detectou uma falha. • Pressione Cancelar para limpar o visor. • Reprograme o ciclo e tente novamente. Se o erro persistir, desligue o forno no disjuntor por 5 minutos, ligue novamente e teste. • Se continuar, contate a assistência técnica qualificada Evol.
Sem energia / visor apagado	• Verifique se houve queda de energia, cheque outros aparelhos da casa (ex.: luzes). • Verifique o disjuntor, desligue e religue o disjuntor do forno.
Luz interna não acende	• Substitua a lâmpada interna do forno.
O forno não assa ou não assa corretamente	• O controle do forno não foi configurado corretamente – veja seção Operando o Forno do manual. • A posição da grelha não está correta – veja seção Operando o Forno.

OPERAÇÃO DO PRODUTO

Problema	Possível Solução
O forno não assa ou não assa corretamente	• Utensílios incorretos ou de tamanho inadequado, veja seção Operando o Forno. • Necessário ajuste de temperatura veja seção de Ajuste de Temperatura Manual.
Função Grill não funciona corretamente	• Controles configurados incorretamente, certifiquese de selecionar a função Grill. • Posição incorreta da grelha, veja seção de Broil do manual. • Utensílios inadequados para grill, utilize a assadeira fornecida com o forno.
Forno solta fumaça durante o Grill	• Alimento muito próximo do elemento de aquecimento. • Posição da grelha incorreta. • Alimento não preparado adequadamente, retire excesso de gordura das carnes. • Utensílio incorreto, utilize a assadeira fornecida, que permite o escoamento da gordura. • Acúmulo de gordura nas superfícies internas, limpe regularmente.
Temperatura muito alta ou muito baixa	• O sensor de temperatura precisa de ajuste. • Veja seção de Calibração Manual de temperatura. Ajuste pode variar em até ± 14 °C.
Estalos durante o aquecimento	• Normal: sons de expansão e contração do metal durante o aquecimento/resfriamento.
Forno não limpa após o ciclo de Autolimpeza	• Controle configurado incorretamente ou tempo insuficiente. • Sujeira pesada: 5 h / Normal: 3 h / Leve: 2 h. • Sujeira muito pesada, faça autolimpeza com maior frequência. • Limpe resíduos grandes antes de iniciar o ciclo. • Pode ser necessário repetir o ciclo se ainda houver sujeira após a autolimpeza.

OPERAÇÃO DO PRODUTO

Problema	Possível Solução
Fumaça excessiva na Autolimpeza	• Excesso de sujeira dentro do forno. • Cancele o ciclo, abra as janelas e ligue a coifa. • Deixe o forno esfriar, limpe os resíduos e reinicie o ciclo.
Odor de óleo ou queima saindo do forno	• Normal em fornos novos, desaparecerá com o tempo. • Faça o primeiro aquecimento seguindo as instruções de Antes de Começar.
Ventoinha de resfriamento continua ligada após desligar o forno	• Normal: a ventoinha permanece ligada até que a temperatura interna caia abaixo de 74°C. Depois disso, desliga automaticamente.
Saída de ar quente abaixo da porta	• Normal: a ventoinha de resfriamento puxa o ar frio pela porta, circulando-o pela parte superior e traseira do forno.
Saída de ar quente abaixo da porta	• Normal: a ventoinha de resfriamento puxa o ar frio pela porta, circulando-o pela parte superior e traseira do forno.
Ícone (LOC) aparece no visor	• O ícone aparece durante a autolimpeza quando a porta está travada. • Após o ciclo, a porta permanece travada até que o forno esfrie a uma temperatura segura; em seguida, o motor da trava libera a porta.

Política de Garantia

A EVOL ELETRODOMESTICOS DO BRASIL LTDA, sociedade empresária limitada com sede na Rua Max Mangels Sênior - Jardim Calux - São Bernardo do Campo,SP CEP09895-510 inscrita no CNPJ/MF 05.913.120/0001-01 (''EVOL''), representa neste ato na forma de seu Contrato Social, assegura aos seus clientes garantia de 90 (noventa) dias (''Garantia Legal'') em conformidade com o previsto no art.26, II do Código de Defesa do Consumidor, e o prazo de 09 (nove) meses de garantia (''Garantia Contratual'') relativamente aos produtos comercializados pela EVOL, contados a partir da data de emissão e nota fiscal ao usuário final.

Caso os clientes utilizem os serviços de instalação de técnicos conveniados e indicados pela EVOL para a instalação dos produtos comercializados pela EVOL, a estes clientes, especialmente, será assegurado o prazo de 09 (nove) meses de garantia (''Garantia Contratual''), além dos 90 (noventa) dias de Garantia Legal contados a partir da data de emissão e nota fiscal ao usuário. Veja a lista dos técnicos conveniados e indicados pela EVOL em: www.evol.com.br.

Tanto a Garantia Legal quanto a Garantia Contratual asseguradas pela EVOL, conforme o caso aos consumidores de seus produtos, referem-se exclusivamente com relação à vícios e defeitos de fabricação dos produtos comercializados pela EVOL, consoante o previsto expressamente no artigo 18 do Código de Defesa do Consumidor, não sendo a EVOL responsável, em nenhuma hipótese, por quaisquer vícios ou defeitos relacionados ao uso indevido dos produtos.

A Garantia Legal e a Garantia Contratual são aplicadas somente para os vícios ou defeitos de fabricação das peças e componentes dos produtos descritos nas condições normais de uso - de acordo com as instruções do manual de operação que acompanha o mesmo, e que serão fornecidos pela EVOL e o fabricante.

Entende-se por garantia, o reparo gratuito do produto e a reposição de peças, que de acordo com o parecer Técnico Autorizado, apresentem defeito de fabricação exclusivamente. A garantia somente terá validade mediante a apresentação da Nota Fiscal de Compra com descrição do produto e observada as condições e prazos supramencionados, aqui previstos. Perderão imediatamente a garantia, (Garantia Legal ou Garantia Contratual), independentemente de notificação prévia, os produtos cujos clientes contratarem e permitirem a reparação por pessoas não autorizadas, ou receber maus-tratos ou sofrer danos decorrentes de acidentes, quedas, variações de tensão elétrica e sobrecarga acima do especificado, nos casos de exposição do produto diretamente na obra de alvenaria ou qualquer ocorrência, imprevisível, decorrentes de má utilização dos produtos por parte dos usuários.

Nos casos de vícios e/ou defeitos de fabricação o produto, o Cliente deverá contratar a EVOL através do telefone de contato (11) 4990-2661 a fim de notificá-la dos vícios nos produtos.

Após notificação por parte do cliente, o fornecedor deverá atender a garantia no prazo de 30 (trinta) dias, e não sendo possível atender neste prazo, são facultadas ao cliente três opções:

I - a substituição do produto por outro da mesma espécie, em perfeitas condições de uso;

II - a restituição da quantia paga;

III - o abatimento proporcional do preço.

Atendimento ao Cliente 11 4990-2661 | 11 96129-2131

www.evol.com.br

RESPONSABILIDADE

A responsabilidade da EVOL restringe-se no máximo ao valor do produto, preço de compra do produto, objeto da presente garantia, pago pelo consumidor original. A EVOL em hipótese alguma, será responsável por perdas e danos indiretos (ou por quaisquer perdas e danos similares) e tampouco por lucros cessantes ou incorridos pelos clientes, ou qualquer terceiro, por conta da reparação do produto e prazo para a correção do problema identificado. Os Lojistas/Revedendores dos produtos comercializados pela EVOL não tem autoridade para conceder garantias ou prometer medidas de correção adicionais, além das aqui previstas ou inconsistentes com as mesmas.

EXCEÇÕES À GARANTIA

Não estão contemplados em quaisquer garantias ofertada pela EVOL, seja legal ou contratual, os serviços não previstos nesta política de garantia, tais como os abaixo previstos, inclusive, porém não se limitando a:

a) Reforma, pintura, desinstalação ou remanejamento do produto. Em caso de defeito de fabricação a EVOL deverá ser informada imediatamente e o consumidor final deverá abster-se de instalar o produto, sob pena de perda da garantia ora concedida pela EVOL;

b) Serviços a um produto danificado por uso indevido, acidente ou alteração em discordância com o manual do equipamento fornecido pela EVOL;

c) Serviços causados por exposição do produto em obras de alvenaria, ambiente físico inadequado, incêndios inundações, água, raio, transporte, negligência, imprudência, erro de operação ou presença de vícios;

d) Limpeza inadequada por produtos abrasivos, partes, peças e suprimentos pelo(s) qual a EVOL não seja responsável ou que não homologados pela EVOL;

f) Chamados onde o técnico não constate defeito nos produtos;

g) Chamados encerrados devido à impossibilidade de atendimento por motivos de caso fortuito ou de força maior do cliente;

h) Substituição de peças de desgaste natural ou insumos, bem como de peças que foram instaladas de forma indevida por técnicos não autorizados, dentre outras que não configurem vícios ou defeitos de fabricação.

Atendimento ao Cliente 11 4990-2661 | 11 96129-2131

www.evol.com.br

ASSISTÊNCIA TÉCNICA EVOL

NOSSOS PRODUTOS ESTÃO NO SKETCHUP

BAIXE O APP EVOL SMART

Informações sujeiras a alteração sem aviso prévio rev 0220261117

@evol_br

/faznaevol

Evol Eletrodomésticos do Brasil Ltda

Atendimento ao Cliente

11 4990-2661

11 96129-2131

www.evol.com.br